

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**1919-1920**

Kallenbach, Franz: Über verschiedene Arten der Gattung Boletus

[urn:nbn:de:bsz:31-190101](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190101)

linge, meist in Reihen oder Hexenringen in einem Fichtenhochwalde. Trotz Regenwetter sammelte ich da mit meinem Begleiter in kurzer Zeit 24 Pfund (Nettogewicht nach dem Zuputzen). Die eintretende Dunkelheit hielt uns ab, die noch stehenden großen Massen abzuernten, und da der nächste Tag mächtiges Schneegestöber brachte und wochenlang der Schnee liegen blieb, hielten wir die herrlichen Pilze draußen für uns verloren. Als nach 5 Wochen am 30. November endlich einmal die Schneedecke teilweise geschmolzen war, ging mein damaliger Begleiter wieder in diesen Wald und sah zu seinem Erstaunen die vielen Pilze wie frisch aber hart gefroren, stehen. Infolge der alten Pilzregeln hielt er sie nun für schädlich, brachte aber doch ca. 60 g. mir mit. Ich ließ sie erst, weil gerade zu viel beschäftigt, 1 $\frac{1}{2}$  Tag im kühlen Zimmer liegen, wo sie bald aufgetaut waren. Dann habe ich sie am 2. Dezember abends angebraten. Am 3. Dezember abends wärmte ich sie auf und aß sie. Auch diese erneute Probe, die Pilze schmeckten überdies vorzüglich, blieb ohne jeden Schaden. Gern hätte ich nun die draußen stehenden Massen noch eingerntet, aber eine neue Schneedecke war inzwischen gekommen.

— Ich frage nun, wo bleibt die ange drohte Vergiftungsgefahr? Wenn jemand da einwenden möchte, ich und meine Angehörigen seien vielleicht immun geworden gegen Pilzgifte, wie dies gegen

Bienenstiche bei Inkern zuweilen der Fall ist, so kann ich das Gegenteil beweisen, daß mein Magen sogar sehr leicht bei Pilzgiften reagiert. Die kleinste Menge von schädigenden Pilzen wirkte bei mir ganz deutlich und schnell, ja sogar das Fliegenpilzgift, das mancher andere nachweislich gar nicht spürt, erzeugte bei einer solchen Kostprobe bei mir und meinen Anverwandten bald Vergiftungserscheinungen.

Auch aus Buxtehude schrieb im verflossenen Winter ein Pilzfreund, daß er gefrorene Pilze nicht verschmählt habe und sie ein wohlmundendes Gericht gewesen seien.

Das Endresultat meiner Beobachtungen ist somit folgendes:

1. Weder durch Aufwärmen noch durch Gefrieren entstehen in den Pilzen gesundheitsschädliche Stoffe.

2. In beiden Fällen vertragen diese Pilze auch noch ohne Schaden eine angemessene Liegefrist in kühlen und trockenen Räumen.

3. Nur längeres Liegen unzubereiteter — — oder gefrorener Pilze, nachdem sie — — wieder aufgetaut werden; befördert — — erst die Entstehung solcher Mikroorganismen, die giftige Zersetzungsprodukte erzeugen.

4. Einige Vorsicht kann leicht jeden Schaden verhüten, und es ist im Interesse der Ausnutzung des Pilzreichtums falsch, allzugroße Angst hier zu erwecken.

## Über verschiedene Arten der Gattung Boletus.

Von Franz Kallenbach-Darmstadt.

Schon jahrelang gilt als volkstümliche Pilzregel: eßbar sind alle Röhrenpilze, die keinen roten Stiel und keine roten oder rosa Röhrenmündungen haben. Von mir wurde diese einfache Regel zur Erkennung der eßbaren Röhrlinge ebenfalls in meine Merktafeln aufgenommen. Und doch darf diese Regel noch keinen Anspruch auf wissenschaftliche Echtheit machen, solange sie nicht für alle unter sie fallenden Boletus-Arten erwiesen ist. Unter den selteneren Arten dieser als eßbar bezeichneten Gruppe gibt es nämlich

noch verschiedene, über deren genießbarkeit noch nichts bekannt ist.

Gewiß gebe ich zu, daß noch keine Vergiftung bekannt wurde, durch Röhrlinge, die von obiger Regel als eßbar bezeichnet werden. Möglich wäre es immerhin doch, daß einer oder der andere dieser selteneren, noch ungeprüften Röhrlinge unbekömmlich wäre, was aber durch sein seltenes Vorkommen noch nicht an Erfahrungstatsachen beobachtet werden konnte. Es wäre also von größter Wichtigkeit, die Genießbarkeit aller Röhrenpilze ohne



roten Stiel und ohne rote Röhrenmündung aufs genaueste zu prüfen, auch die der seltenen Arten. Bei der immer weitergehenden Wertschätzung der Pilze kann es nämlich vorkommen, wie ich auch weiter unten zeigen werde, daß eine an sich seltene Art dieser als „eßbar“ bezeichneten Röhrlinge einmal stellenweise häufiger gedeiht und dann verspeist wird, ohne daß etwas Näheres über des betreffenden Pilzes Wert bekannt ist, was der Anfänger im Pilzsammeln natürlich nicht weiß. Ich gebe deshalb immer als erste Pilzregel, die dann auch bei den Röhrlingen zu gelten hat: *!B* nur solche Pilze, die du ganz genau als eßbar kennst! Klarheit muß hier geschaffen werden, zumal sich der Anfänger zu allererst an die Röhrenpilze wagt.

Nach Dr. Ricken, *Vademecum* (1918) lassen sich 9 derartige *Boletus*arten (ohne roten Stiel usw.!) ohne Wertangabe zusammenstellen:

1. *Boletus Tridentinus* Bres.
2. „ *flavidus* Fr.
3. „ *radicans* Pers.
4. „ *sulphureus* Fr.
5. „ *parasiticus* Bull.
6. „ *porphyrosporus* Fr.
7. „ *appendiculatus* Schff.
8. „ *collinitus* Bull.
9. „ *cyanescens* Bull.

Nach anderen Werken läßt sich diese Zahl noch bedeutend vermehren. *Boletus radicans* Pers., der mir noch unbekannt ist, würde schon durch den bitteren Geschmack ausscheiden, was natürlich vom Nichtkenner durch vorherige Kostprobe festzustellen ist. *B. porphyrosporus* Fr. „soll nach der Versicherung verschiedener Pilzfreunde“ eßbar sein (Michael III., 252). *B. collinitus* Fr. (syn. *Oudemansii* Hartz., *fusipes* Heufler, *Bondieri* Quel.) und *B. cyanescens* Bull. sind als eßbar festgestellt. Von den übrigen Arten — *Tridentinus* Bres., *flavidus* Fr. (soll nach Lindau, *Basidiomycetes* T., 83 eßbar sein!), *sulphureus* Fr., *parasiticus* Bull. und *appendiculatus* Schff. — sind mir keine Angaben über die Genießbarkeit bekannt. Zum Teil sind mir diese Arten noch unbekannt, oder ich habe sie niemals in solchem Zustand und solcher Menge gefunden, um

Kostproben damit anstellen zu können.<sup>1</sup> Nur eine einzige dieser Arten, *Boletus appendiculatus* Schff. (Anhängselröhrling) konnte ich im vergangenen Sommer zu derartigen Versuchen benützen.

Am 1. September 1919 berichtete mir ein Herr Sch. in der Pilzberatungsstelle, er habe am vorhergehenden Sonntag ein Gericht Pilze mit nach Hause gebracht, die große Ähnlichkeit mit Birkenpilzen hätten. Gegessen habe er sie jedoch nicht, da sie ihm in der Färbung zu abweichend erschienen seien. Nach Herbeischaffung der Pilze erkannte ich die Art als *Boletus appendiculatus* Schff. (Anhängselröhrling), den ich noch nie in der hiesigen Gegend festgestellt hatte. An dem betreffenden Standort war der Pilz in solcher Menge zu finden, daß er mit Leichtigkeit zu einem großen Pilzgericht gesammelt werden konnte. Nach der eingangs erwähnten Röhrlingsregel wäre diese Art also ohne weiteres genießbar. Trotzdem konnte ich in der gesamten mir bekannten Literatur keine Angabe über die Genießbarkeit von *Boletus appendiculatus* Schff. finden. Dr. Ricken gibt ihn im *Vademecum* (1918) sogar als „verdächtig“ an. Wäre Rickens Verdacht also begründet, so hätte diese Art im Fall des Genusses bei dem geschilderten Fund ganz üble Folgen haben können, und die allgemeine Röhrenpilzmerkgel wäre über den Haufen geworfen worden. Um hierüber Klarheit zu schaffen, habe ich die Genießbarkeit von *B. appendiculatus* Schff. an 2 Personen ausprobiert. Genossen wurden nach und nach bis zu einem ganzen Pilz in rohem Zustand, ohne irgendwelche Folgen zu verspüren. Um noch größere Mengen in ihrer Wirkung zu versuchen, reichte die Wachstumsperiode des Pilzes in diesem Jahr nicht aus. Nach diesem Ergebnis dürften die hier gefundenen Exemplare von *B. appendiculatus* Schff. unschädlich sein, was mir durch die Erfahrungen von Rektor Obermayer nachträglich bestätigt wird. Nach seiner Angabe kommt *Boletus appendiculatus* Schff. in der Umgebung von Stuttgart häufig

<sup>1</sup> Anm. d. Verf. Bekanntgabe von Erfahrungen über die aufgeführten Arten im Puk oder an meine Adresse wäre von grösster Allgemeinheit!



vor und wird dort auch verspeist. Um natürlich das Urteil über die Genießbarkeit dieser Boletusart endgültig aussprechen zu können, müßten derartige Genießbarkeits-Feststellungen von noch mehr Standorten bekannt werden. Für jede derartige Mitteilung wäre ich äußerst dankbar. Um mehr auf diesen Röhrling achten zu können, gebe ich im nachfolgenden eine genaue Beschreibung. Eine Abbildung in der Literatur ist mir nicht bekannt.

### **Boletus appendiculatus Schff., Anhängselröhrling.**

**Hut:** heller bis dunkler braun, oft lebhaft gelbbraun, schwachfilzig, oft rissig, halbkugelig, sp. schwach gewölbt bis polsterförmig, 5—16 cm.

**Fleisch:** schmutzig-blaßgelb, bei Verletzung in den verschiedensten Farben anlaufend, rötlich, grau bis schwärzlich, bläulich, derb, dick.

**Röhren:** anf. blaßgelb, meist mit sehr lebhaft gelber Mündung; sp. gelblichgrau mit schmutziggelber Mündung, bei Druck blaugrünfleckig, zuletzt braun verfärbend; Mündungen eng; um den Stiel tief eingesenkt, z. T. am Stiel herablaufend und allmählich in das Netzgerippe des St. übergehend, lang, 10 bis 15 mm.

**Stiel:** blaßgelb, nach Sp. lebhaft gelb, nach Basis blaß-schmutziggelb; auffallend dunkelbräunlich erhaben-körnig-schuppig, nach oben in ein gelbes, stark rippiges Netzaderwerk übergehend, bauchig, zuw. knollig, Sp. und Basis verjüngt; Basis in ein sehr hartes spindeliges, gelbfilziges Anhängsel auslaufend, das aus dem lebhaft gelben Myzel im Boden entspringt, 6—12 cm/20—45 mm.

**Geruch:** gut säuerlich-pilzartig.

**Geschmack:** angenehm säuerlich.

**Standort:** Buchenwald, August bis September.

**Mikrosk. Untersuchung.**

**Sporen:** bräunlichgelb, spindelig-elliptisch, 14—20/6—7,5 Mikromillim.

**Basidien:**<sup>2</sup> viersporig, 24—30/8—10 Mikromillim.

**Cystiden:**<sup>3</sup> bauchig-pfriemlich, mit gelbem, körnigem Inhalt, 35—55/6—8 Mikromillim.

Ich komme nun zu den rotstieligen Boletusarten, die nach der allgemeinen Röhrlingsregel vom Nichtkenner ohne Ausnahme gemieden werden müssen. Was ich oben über die sichere Kenntnis der Genießbarkeit der nichtrotstieligen Boletus gesagt habe, gilt in noch weit höherem Maße von den rotstieligen. Nach Dr. Ricken liegen noch keine Werturteile vor für:

1. Boletus sanguineus With.
2. „ versicolor Rostk.
3. „ Barlae Fr.
4. „ purpureus Fr.
5. „ olivaceus Schff.

Nach dem gleichen Autor besteht Giftverdacht für Boletus lupinus Fr., calopus Fr. und pachypus Fr., der auch für einige dieser Arten durch Erfahrungen in neuerer Zeit für berechtigt gehalten wird.

Der Hauptgrund für die Warnung vor den Röhrlingen mit rotem Stiel oder roter Röhrenmündung liegt aber in der Giftigkeit des Satanspilzes (B. satanas Lenz), über den allerdings die widersprechendsten Erfahrungsberichte vorliegen. Dr. Ricken drückt sich auch sehr vorsichtig über ihn aus, indem er schreibt „gilt als sehr giftig.“ Gewarnt muß auch immer wieder werden vor dem Genuß des Hexenpilzes (B. luridus Schff.), durch Anfänger, um Verwechslungen mit satanas vorzubeugen. Im Sommer wurden mir 3 junge Röhrlinge als Satanspilze in die Beratungsstelle gebracht. Ich war natürlich wie gewöhnlich auf Hexenpilze gefaßt und erklärte auch dem Betreffenden an zweien der gebrachten Pilze, die tatsächlich Hexenpilze waren, den Unterschied zwischen beiden Arten. Überrascht war ich dann selbst, als nun der dritte wirklich ein echter Satanspilz war, allerdings absolut nicht übereinstimmend mit den Abbildungen in Gramberg und Michael. Wie dort satanas Lenz abgebildet wird, habe ich ihn im ganzen Odenwald noch nie gefunden. Unterscheidend ist besonders der meist schlan-

<sup>2</sup> Anm. d. Verf. Hierüber sind mir keine Angaben in der Literatur bekannt.

<sup>3</sup> Anm. d. Verf. Hierüber sind mir keine Angaben in der Literatur bekannt.



kere Stiel (vgl. auch Puk 1919, Heft 2/3, 41!). Interessant ist weiter, daß die Röhrenmündungen alter Exemplare keine Spur von Rot mehr zeigen, was in keiner Literaturangabe bei *B. satanas* Lenz zu finden ist. An meinen Standorten beobachtete ich die Röhrenreihenfolge: immer in folgender Farbenreihenfolge: jung: blutrot; dann orangerot, zuletzt olivbräunlich bis grünlich in allen Übergängen. Ich bitte auch den Verfasser der Arbeit in Puk 1919, Heft 2/3, S. 41 seine Spezies darauf zu prüfen. Die weiteren Unterschiede gehen aus der nachfolgenden Beschreibung hervor, wie diese auch die Identität mit *Boletus satanas* Lenz bezeugt. Ich beobachtete diese Form an den verschiedensten Standorten in örtlich weit voneinander liegenden Teilen des Odenwaldes. Von verschiedenen Pilzsachverständigen wurde meine Bestimmung als richtig bestätigt (Prof. Dr. Spilger, Rektor Obermayer usw.). Bemerkenswert ist, daß Dr. Ricken nach Übersendung eines völlig getrockneten (schlankstieligen!) Exemplars die Identität mit *satanas* Lenz bezweifelte. Da ein trockener Pilz höchstens noch ungefähre Größenverhältnisse und keine Farben mehr erkennen läßt, ist obige Ansicht völlig zu verstehen. Ich bemerkte deshalb, daß der frische Pilz oder die genaue Beschreibung mit meinen Aquarellen für *satanas* Lenz zweifellos überzeugen würden. Die weitere Beobachtung in den nächsten Jahren an den gleichen Standorten wird zeigen, ob diese Form von *satanas* alljährlich auftritt, oder ob sie nur auf die trockene Witterung dieses Sommers zurückzuführen ist. Die im Puk 1919, Heft 2/3, S. 41 beschriebene Form scheint mit der hiesigen identisch zu sein. Angaben über weitere Standorte dieser Form, wie auch die der typischen (d. h. entsprechend den Abbildungen in Gramberg und Michael!) wären mir willkommen, ebenso die Übersendung von guten Belegexemplaren in den nächsten Jahren. Auch die Angaben über die Genießbarkeit dieses *satanas* in der Arbeit von Dobbrick bestätigen meine Versuche an 3 Personen. Meine Versuche waren schon abgeschlossen, als mir diese Angaben zu Gesicht kamen.

Genossen wurde nach und nach bis zu einem ganzen Pilz in rohem Zustand, ohne die geringsten nachteiligen Folgen zu verspüren. Bemerken will ich noch, daß das Verdauungssystem besonders der einen Versuchsperson äußerst empfindlich ist. Vielleicht tragen diese beiden Erfahrungsergebnisse zur Anregung bei, alle derartigen Versuche mit *satanas* Lenz zusammenzustellen, um endlich einmal über seine Giftigkeit Klarheit zu schaffen. Auch für derartige Mitteilungen bin ich dankbar. Wie schon früher vermutet wurde, sind die durch den *Satanpilz* verursachten Vergiftungen vielleicht doch nur auf zu alte Exemplare zurückzuführen. Kobert hat ja, soviel ich mich entsinne, in alten Stücken von *Boletus luridus* Schff. ebenfalls Muskarin nachgewiesen. Wäre *satanas* wirklich sehr giftig, dann müßte er schon bedeutend mehr Vergiftungen hervorgerufen haben, wo doch der so ähnliche *luridus* Schff. in manchen Gegenden so häufig verspeist wird. Doch bis zur endgültigen Klärung dieser Fragen, muß der Anfänger unbedingt vor allen rotstieligen Röhrlingen gewarnt werden.

Im nachfolgenden eine genaue Beschreibung der hier vorkommenden Form von *Boletus satanas* Lenz. Aquarelle hiervon (ebenso des oben beschriebenen *Boletus appendiculatus* Schff.) liegen bei mir vor und werden später nach Möglichkeit veröffentlicht.

### **Boletus satanas Lenz, Satansröhrling**

*Stiel*: anf. blaß ledergelblich, später variierend bis dunkelbraun, oft mit olivbräunlichem Farbton und stellenweise rötlich angehaucht, fein samtig-filzig, feucht, etwas klebrig, anf. fast kugelig, dann halbkugelig, zuletzt polsterförmig, 8—15 cm.

*Fleisch*: dick und derb, schmutzigweißlich bis blaßgelblich, unter der Hut-  
haut zuweilen rötlich, dann intensiv blau verfärbend, nach einiger Zeit wieder schmutzigblaß und stellenweise rötlich; Fleisch unter den Röhrlchen (diese entfernen!) lebhaft karmin gefärbt.<sup>4</sup>

<sup>4</sup> Anm. d. Verf. Wie ich aus Puk 1919 Heft 2/3 p. 43 Fußnote 1 ersehe, kennt auch Gramberg dieses Merkmal für den typischen *Boletus satanas* Lenz.



Röhren: olivgrüngelblich, Röhrenmündungen anf. blutrot, dann orangerot, zuletzt olivbräunlich bis grünlich, bei Druck dunkelgrünblau verfärbend, mittelweit, engere mit weiteren untermischt, rundlich, Mündungsränder schwach und ungleichweit herabgezogen, sehr lang, bis 30 mm, um den Stiel tief ausgebuchtet und eingesenkt, zuw. strichförmig herablaufend.

Stiel: anf. hellrötlich, sp. dunkelblutrot, bes. nach Basis hin, das äußerste untere Ende etwas olivfarbig, nach oben heller rötlich, nach der Spitze allmählich in Gelb übergehend, Sp. intensiv gelb; bei alten Exemplaren Stiel oft ganz düster dunkelrot, nach oben ein wenig heller und die äußerste Spitze mit ganz schmalem gelbem Ringe; der ganze St. besonders nach oben hin mit prächtiger erhabener Netzaderung von dunkelkarminroter Farbe, an der Spitze ebenfalls in

Gelb übergehend; meist schlank-knollig, mit spindeliger-wurzelnder Basis, im Alter zuw. gedrungebauchig-knallig, Fleisch der Basis dunkelkarminrot durchzogen, fast schwammig, ausgestopft mit festerer fasriger Rinde. 10—13 cm/25—60 mm.

Geruch: unbedeutend.

Geschmack: mild süßlich.

Standort: grasige Stellen in der Nähe des Laubwaldes, unter einzelnen Laubbäumen und in lichten Laubwäldern, Juli—September.

Mikroskop. Untersuchung.

Sporen: Staub graubräunlich bis olivbräunlich, s. M. gelb, spindeliger-elliptisch, 12—13/6 Mikromillim.

Basidien:<sup>5</sup> 4-sporig, 30—40/10—13 Mikromillim.

\* Anm. d. Verf. Angaben über Basidienmaße sind mir in der Literatur unbekannt.

## Pilzvergiftungen, Entbitterungen und Entgiftungen.

Von Dr. H. Caesar, Apothekenbesitzer a. D. in Freiburg i. B.

Es war im Jahre 1912, als ich meine erste wirkungsvolle Anregung zur Erwerbung von Pilzkenntnissen durch einen Rothmayrschen Vortrag erhielt. Ich betrieb das Suchen, Bestimmen und Verwerten der Schwammerlinge mit Eifer, mußte dabei aber auch Lehrgeld bezahlen. So verursachte ein rohgeessener, zu nasser Brätling bei mir heftiges Erbrechen und Durchfall. Dieselben Erscheinungen zeigten sich bei meiner Familie und mir nach dem Genuß von zu alten Grauköpfen (*Clitocybe nebularis*), die den von Rothmayr und Michael angeführten feinwürzigen Geruch nicht entbehrten (*Cl. nebularis* soll nämlich nach Ricken geruchlos sein!). Im Sommer 1913 beschäftigte ich mich noch eingehender mit dem Studium der Pilze, hatte aber dennoch im Spätherbst mit meiner Familie nochmals dieselbe Erkrankungsart infolge Pilzgenusses zu beklagen. Anscheinend hatte ich in diesem Falle einen Trupp des von Ricken als *Tricholoma clytroides* beschriebenen mäusegrauen gründigen Ritterling erwischt, der dort zu den verdächtigen zählt. Nicht ausgeschlossen ist die

Möglichkeit, daß es sich hier um *Trich. terreum* gehandelt hat, der vielleicht durch Fraß gelitten hatte. Damals besaß ich noch nicht „Ricken, Blätterpilze“ als Bestimmungsbuch.

Nach den erwähnten drei Pilzvergiftungen wandte ich nunmehr bei zweifelhaften Pilzgerichten das von den Praktikern Rothmayr und Michael empfohlene doppelkohlensäure Natron als Zusatz zu Speisepilzen an und erzielte immer eine vorzügliche Verdaulichkeit. Die Jahre 1914, 15, 16, 17 und 18 hatten mich mit Pilzvergiftungen verschont, obwohl ich bereits in diesen Jahren die Beschäftigung mit Pilzen und deren Genuß fast sportsmäßig betrieb.

Im Jahre 1915 bat mich eine Dame, ihr einen Rat zu erteilen, wie sie getrocknete allzubittere Schafporlinge genießbar machen könne. Ich kam auf den Gedanken, daß das Kochen mit Alkali hier vielleicht helfen könne. Meine Vermutung wurde nicht getäuscht. Nun probierte ich auch bei anderen bitteren Pilzen — wie Ziegenbärten und Semmelpilzen — das Kochen mit doppelkohlen-